



Trento DOC Clè

Spumante Metodo Classico
Dosaggio Zero
RISERVA

Su terreni ricchi di basalto e calcare, le uve di Chardonnay e Pinot Nero si fondono in sapiente equilibrio per creare uno spumante d'altura elegante e indimenticabile.

Il lungo riposo di 60 mesi sui lieviti, conferisce al Clè Riserva complessità e pienezza al naso, dove spiccano note floreali e delicati accenni di nocciola e pasticceria.

In bocca è consistente, sapido, di grande finezza ed eleganza.

Vitigni: Chardonnay e Pinot Nero.

Zona di produzione: Trentino Alto Adige.

Composizione del suolo: terreni magri e basaltici ricchi di scheletro.

Sistema di allevamento: radizionale pergola trentina e guyot.

Vinificazione: preparata la cuvée, in primavera si procede al tiraggio. Le bottiglie riposano sui lieviti per 60 mesi prima del degorgement. La scelta del dosaggio zero lo rende espressione autentica della montagna trentina.

Abbinamenti consigliati: aperitivo raffinato, accompagna un intero pasto con eclettica eleganza, dolci esclusi.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Bicchieri consigliati:



PREMI

ilGolosario

TOP Hundred ilGolosario 2024

annata 2016

Miglior spumante tra i top 100



Mondial des Vins Extrêmes 2023

annata 2016

Medaglia d'oro



Per maggiori informazioni
visita la pagina prodotto

www.albinoarmani.com

info@albinoarmani.com